



ODE ALLA CAMPAGNA VENETA

VI·OR è una nuova idea di trattoria
dove la tradizione
è ispirazione continua per il futuro.

Villa Ormaneto è un casino di caccia del 1300 appartenuto alla famiglia degli Scaligeri.

Oggi come allora, chi arriva a Villa Ormaneto cerca sapori autentici, piatti tipici, in un contesto elegante e conviviale.

Il menù è il risultato di un percorso fatto insieme a produttori, artigiani e vignaioli che come noi hanno a cuore la qualità e i valori della tradizione.

Abbiamo aperto gli occhi su quello che c'è qui attorno: sono luoghi ricchi di storia, di memoria, di leggende, di folklore e tradizioni.

È un piacere essere i custodi di piatti e di gusti popolari, delle produzioni eccellenti e delle storie del territorio.



Via Isolella Bassa 7/a · Asparetto di Cerea · Vr
T +39 0442 83795 · C +39 340 8505077
info@villaormaneto.com · www.villaormaneto.com
Chiuso domenica sera e lunedì



ANTIPASTI

Il nostro uovo di stagione 3-7	€ 15,00
Pizza frita, crema di burrata e prosciutto crudo di Montagnana 1-7	€ 16,00
Parmigiana di melanzane con casatella trevisana 1-7-5-9	€ 14,00
Seppioline di barena in bianco e nero 4-7-12-14	€ 15,00
Vitello 2.0 4-12	€ 15,00

PRIMI PIATTI

Pasta e <i>fasoi</i> di lamon del VI·OR 1-9-12-14	€ 16,00
Tortelloni di borragine con salsa soave e ricotta affumicata 1-7-12	€ 15,00
Risotto al <i>tastasal</i> (minimo due persone) 7-12	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Oca <i>in onto</i> in agrodolce 12	€ 19,00
Baccalà alla vicentina 3.0 4-7-13	€ 20,00
Coppa reale di maiale padano e patate	€ 18,00

DOLCI

Selezione di formaggi veneti e della Lessinia con confetture extra del VI·OR 7	€ 16,00
Torta delle rose e zabaione caldo 1-3-7	€ 8,00
Il babà in bagna veneta (consigliato per due persone) 1-3-7-8	€ 12,00

LE SELEZIONI DEGLI AMARI E DISTILLATI

Il nostro territorio si esprime anche tramite la tradizione di amari, distillati e liquori originali. Abbiamo selezionato le migliori produzioni artigianali, fatevi consigliare il modo più autentico per concludere un pasto.

Pane & grissini fatti in casa, coperto	€ 5,00
Acqua	€ 3,00
Caffè e piccola pasticceria	€ 3,00

I PIATTI DIMENTICATI

Siamo andati a fondo nella tradizione delle ricette classiche venete e le abbiamo portate nel presente realizzando piatti moderni e leggeri. E abbiamo anche lavorato sugli ingredienti locali più amati, trovando nuovi e contemporanei modi di interpretarli. Oltre alle proposte alla carta, abbiamo inserito un menù speciale dedicato ai Piatti Dimenticati che rappresenta un viaggio tra i grandi sapori della cucina veneta di campagna.

Lumache del Polesine e ortaggi veneti 1-12	€ 15,00
Trippa dell’oste alla parmigiana 9-12	€ 14,00
Piatto di salumi di una volta e giardiniera fatta in casa 12	€ 18,00
Frittole <i>de pomi</i> e uvetta 1-3-7-12	€ 8,00



in onto NEL GRASSO

Quando la carne viene cotta lentamente e rosolata nel suo grasso, come nel caso della nostra Oca *in onto* con marasche e recioto di Gambellara

saór SAPORE

Condimento tipicamente agrodolce che al VI:OR è usato per gli Spaghetti al pomodoro in *saór* con caviale di aringa

rengato A BASE DI ARINGA

Nel nostro Vitello *rengato*, l’aringa sostituisce il tonno della classica ricetta

de pomi DI MELE

Le frittelle di mele e uvetta tipiche del Carnevale veronese, al VI:OR si mangiano tutto l’anno



ALLERGENI

Accanto al nome di ogni piatto troverete gli allergeni contenuti nel menu, secondo la seguente corrispondenza numerica:

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o il loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2. Crostacei e prodotti derivati
- 3. Uova e prodotti derivati
- 4. Pesci e prodotti derivati
- 5. Arachidi e prodotti derivati
- 6. Soia e prodotti derivati
- 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Coryllus avellana*), noci comune (*juglan regia*), noci di acagiu (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoienses Wangenh K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9. Sedano e prodotti derivati
- 10. Senape e prodotti derivati
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/Kg o mg/L espressi come SO2
- 13. Lupino e prodotti a base di lupino
- 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

